12.05 -24.05.20 г

Группа 37 – з/о

**ЛЕКЦИЯ по МДК.03.01**

Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

2019- 2020 учебный год

вкраплений; баранина — мелковолокнистая, светло-красного цвета. Мясо молодых ягнят очень нежное светло-красного цвета (с возрастом увеличивается толщина волокон и темнеет мясо).

По термическому состоянию мясо подразделяется: на охлажденное — подвергнутое охлаждению до температуры 0 — 4 °С, имеющее корочку подсыхания; замороженное — подвергнутое замораживанию до температуры не выше -8 оС, с температурой в толще мышц не выше — 6°С; остывшее — мясо, подвергшееся после разделки туш остыванию не менее 6 ч в естественных условиях или в камерах — с температурой в толще мышц не выше 15 оС;88

подмороженное — мясо, подвергнутое подмораживанию, с температурой в толще мышц бедра от 0 до 2 °С. При хранении температура должна быть от -2 до 3 °С. Это мясо уступает охлажденному, но превосходит замороженное; замороженное — оттаявшее в естественных условиях и имеющее температуру в толще мышц от -1 до 4 °С.

Мясо на предприятия питания поступает: тушами, полу тушами, четвертинами и крупными кусками . При его поступлении проверяют мясо на доброкачественность, наличие ветеринарной и товароведной маркировки. Если мясо поступает в охлажденном состоянии, его сразу подвергают обработке — выполняют зачистку крупных кусков (полуфабрикат), если в замороженном состоянии — его подвергают медленному или быстрому размораживанию. Цель размораживания — максимальное восстановление первоначальных свойств мяса.

Медленное размораживание проводят в специальных камерах, подвешивая на крючья (туши, полутуши, четвертины), или на стеллажах (крупные куски), чтобы они не соприкасались друг с другом и не касались пола и стен. Размораживание выполняют при температуре от 0 до 6 — 8 °С и влажности воздуха 90 — 95 % в течение 3 — 5 сут (в зависимости от вида мяса, величины кусков) до достижения температуры в толще мышц 0— 1 °С. В таких условиях мышечные волокна почти полностью поглощают сок, образующийся при оттаивании, и такое мясо получается по внешнему виду близким по структуре к охлажденному мясу. Последующая обработка такого мяса не влечет за собой значительную потерю мясного сока. Потеря мясного сока составляет от 0,5 до 3 % массы мяса. Однако такой способ целесообразно применять на крупных предприятиях с холодильными камерами.

Быстрое размораживание проводят в камере с температурой воздуха 20 — 25 °С и влажностью воздуха 85 — 95% в течение 12 — 24 ч до температуры в толще мышц 0,5—1,5 °С.

Можно проводить размораживание и непосредственно в цехах на деревянных решетках или столах при комнатной температуре, а затем помещать мясо в холодильные камеры с температурой от 0 до 2 °С и выдерживать его около 24 ч при относительной влажности воздуха 80 — 85 %, чтобы снизить потери сока при разделке.

Не допускаются оттаивание мяса в воде, так как в воду будут переходить растворимые пищевые вещества, и разруб мяса перед оттаиванием, потому что потери мясного сока при этом увеличатся до 10 %.

Наиболее прогрессивным способом размораживания мяса является применение СВ Ч-нагрева. Это сокращает потери массы и продолжительность технологического процесса (до нескольких минут), способствует сохранению качества и снижению бактериальной обсемененности мяса.

Пищевая ценность и характеристика различных видов мяса

Ягнятина (рис. 3.1). Пищевая ценность ягнятины (на 100 г) составляет: зола — 0,8 г; вода — 68,9 г; жиры — 14,1 г; белки — 16,2 г; калорийность — 191,7 ккал; витамин РР (ниациновый эквивалент) — 2,6892 мг; йод — 7 мкг.

Ягнятина I категории — наименее жирная: в задней ножке содержится 10% жиров, в задней части — 15%, передних ребрах — 11 %, филейных ребрах — 18 %. Ее можно жарить, готовить на рашпере или сковороде. Мясо лопаточной части (12% жиров) жарят и тушат. Любое мясо II и III категорий (грудинка, шейная часть) содержит в среднем 18 % жиров. Ягнятину лучше всего жарить на сильном огне или тушить. Мясо молодых ягнят очень нежное, поэтому его можно жарить на рашпере (от гол. rooster, англ. roaster — решетка для жаренья).

Ягнятина содержит 1,5 — 2 мг железа на 100 г продукта. Мозг и почки содержат немало холестерина: 2 000 — 2 500 мг в мозге и 200 — 250 мг в почках. При повышенном уровне

  
  
Для приготовления различных блюд используют мясо овец в возрасте от нескольких дней до трех лет и даже старше. Возраст животных, относимых к молочным ягнятам, обычно ограничивается восемью неделями. Мясо молочного ягненка считается большим деликатесом: имеет мягкий вкус и нежную консистенцию. Размеры животного достаточно малые, и его можно готовить целиком либо в духовке, либо на вертеле; с неменьшим успехом его можно приготовить, разделив тушку на четыре части.

Ягнята рождаются в начале года, поэтому мясо молочного ягненка считается сезонным продуктом, доступным в свежем виде лишь в конце зимы и весной. Мясо очень вкусное и нежное настолько, что практически любую часть тушки можно запекать.

Среди ягнятины различают мясо молочных, откормленных ягнят, мясо молодого барашка и молодой овцы.

Мясо, импортируемое, например, из Новой Зеландии в замороженном виде, достигает оптимальной степени зрелости, созревая во время транспортировки.



Молочные поросята. Пищевая ценность (на 100 г продукта) составляет: белок — 20,6 г, жиры — 35 г, витамины В! — 1,4 мг, В2 — 0,19 мг, РР — 3,6 мг. Калорийность — 326 ккал. Калорийность мяса поросят в возрасте от 1 до 12 дней повышается с 53,7 до 96,9 % по

сравнению с мясом 14-дневных животных. По биологической ценности мясо поросят 8-, 10- и 12-дневного возраста превосходит мясо 14-дневных животных соответственно на 8,8; 11,2 и 12,4%.

Молочные поросята (массой от 3 до 6 кг; рис. 3.2) — это деликатесный продукт, наподобие телятины, который легко и быстро готовится, практически не содержит жира и имеет очень нежную консистенцию.

По термическому состоянию мясо подразделяют: на остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное.

Голова свиная (рис. 3.3). Пищевая ценность (на 100 г продукта) составляет: зола — 1 г, вода — 80 г, жиры — 16 г, белки — 18 г, калорийность — 216 ккал; витамины холин — 70 мг; витамин РР (ниациновый эквивалент) — 7,988 мг, Н (биотин) — 3 мкг, Е (ТЭ) — 0,5 мг, В12 (кобаламины) 2 мкг, В9 (фолиевая кислота) — 8 мкг, В6 (пиридоксин) — 0,4 мг, В3 (пантотеновая кислота) — 0,5 мг, В2 (рибофлавин) — 0,2 мг, В! (тиамин) — 0,05 мг, РР — 5 мг, макроэлементы сера — 230 мг, хлор — 60 мг, фосфор — 200 мг, калий — 325 мг, натрий — 65 мг, магний — 20 мг, кальций 10 мг, микроэлементы олово — 75 мкг, никель — 10 мкг, кобальт — 7 мкг, молибден — 12 мкг, фтор — 63 мкг, хром — 10 мкг, марганец — 0,035 мг, медь — 180 мкг, йод — 7 мкг, цинк — 3 мг, железо — 3 мг.

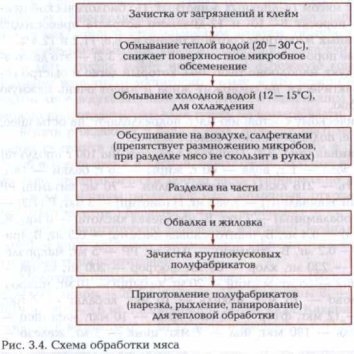
Калорийность составляет 216 ккал.

Обработка и подготовка мяса для сложных блюд

На предприятия общественного питания, работающие на сырье, поступает охлажденное мясо, имеющее температуру в толще Мышц от 0 до +4 " С, и мороженое с температурой в толще не выше -6°С.

Обработку мяса выполняют в определенной последовательности (рис. 3.4).

Прием и хранение сырья. При поступлении мяса на предприятие проверяют его доброкачественность, наличие ветеринарной и

  
  
  
товароведной маркировок. Далее срезают клеймо, сильно загрязненные места, кровяные сгустки. Т ак как мясо — скоропортящийся продукт, его запас на предприятиях питания должен быть минимальным.

Обмывание. На крупных предприятиях питания мясо обмывают в моечных помещениях. Его подвешивают на крючья и обмывают с помощью специальных щеток (щетка-душ), струей воды из шланга. На небольших предприятиях мясо обмывают в ваннах на решетках под проточной водой. Температура воды должна быть от 20 до 30 °С. Далее для охлаждения туши промывают холодной водой температурой 12—15°С. Это задерживает развитие микроорганизмов на поверхности мяса при дальнейшей обработке.

Обсушивание. Препятствует размножению микробов, и при последующей обработке мясо не скользит в руках. Мясо подвешивают на крючья или укладывают на решетки над моечными ваннами и обсушивают на воздухе или хлопчатобумажными салфетками. На крупных предприятиях для обсушивания нагнетают наружный воздух по специальным трубопроводам. Температура воздуха 1—6°С. На небольших предприятиях применяют естественное обсушивание.

Разделка на части. Разделку мяса выполняют в помещении с температурой воздуха не выше 10 °С, чтобы мясо не нагревалось. Обсушенные туши (полутуши, четвертины) делят на мясокостные части (отрубы) в зависимости от свойств мышечной и соединительной тканей (для различной тепловой обработки, приготовления рубленой массы и т. д.) и особенностей анатомического строения (рис. 3.5, 3.6 и 3.7).

Обвалка и жиловка. Это отделение мяса от костей. Отдельные части туши (полутуши, четвертины) подвергают полной или частичной обвалке (удаление трубчатых, тазовых, лопаточных костей и т. д.). Эту операцию производят очень тщательно, чтобы на костях не оставалось мяса, а полученные куски не имели глубоких надрезов (не глубже 10 мм).

После обвалки выполняют жиловку — удаление сухожилий, грубых поверхностных пленок, хрящей и лишнего жира. Межмышечные соединительные ткани и тонкие поверхностные пленки оставляют.

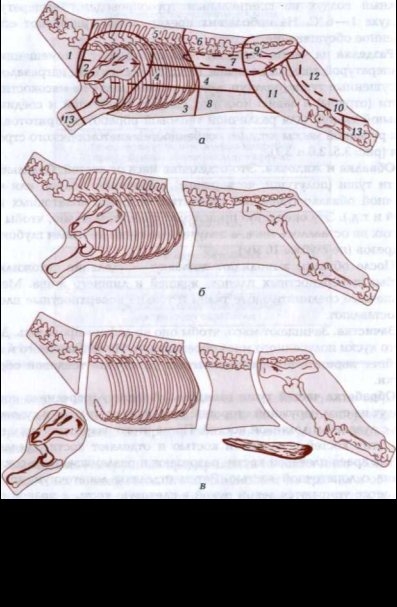
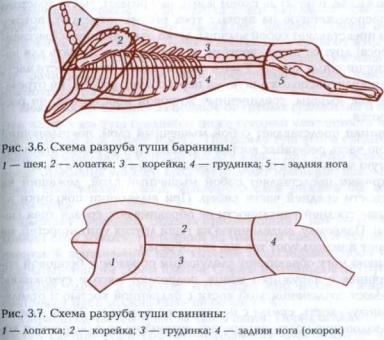
Зачистка. Зачищают мясо, чтобы оно не деформировалось. Для этого куски полученного мяса обравнивают. Из зачищенного мяса удобнее нарезать полуфабрикаты для различной тепловой обработки.

Обработка частей туши говядины. Лопатку (переднюю ногу) кладут на стол наружной стороной вниз и срезают мясо и сухожилия с лучевой и локтевой костей. После этого разрезают сочленение этих костей с плечевой костью и отделяют кости, срезают мясо с краев плечевой кости, разрезают и разламывают ее сочленение с лопаточной костью. Затем отделяют лопаточную кость, Для этого упираются левой рукой в плечевую кость, а правой рукой отдирают лопаточную кость от мяса.

После отделения лопаточной кости вырезают из мяса плечевую кость.

От полученной мякоти отрезают жилистую часть (голяшку), снятую с лучевой и локтевой костей. Остальное мясо разрезают на Два больших куска: плечевую часть, отделенную от плечевой кости и задней кромки лопаточной кости, и заплечную часть, снятую непосредственно с лопаточной кости.

Крупные части мяса и мелкие куски лопатки зачищают, срезая с поверхности грубые сухожилия и пленки. У крупных кусков, кроме того, срезают тонкие закраины мяса и излишний жир.

  
  
  
  
  
  
Спинно-грудную часть (толстый край, покромку, грудинку) обваливают, прорезая мякоть вдоль позвоночника по остистым отросткам до основания ребер. Затем постепенно срезают мякоть с ребер и грудной кости целым пластом.

Снятый слой мякоти разрезают параллельно позвоночнику на три куска: толстый край, грудинку и покромку. Толстый край отрезают от позвоночника на расстоянии 1/3 длины ребер; грудинку — по линии, идущей с конца первого ребра на конец последнего. Покромкой является средняя часть пласта, оставшаяся после отделения толстого края и грудинки.

Толстый край представляет собой мышечный слой, покрывающий отростки и тела спинных позвонков и верхнюю треть ребер. При зачистке толстого края (спинной части) отделяют грубое сухожилие, расположенное по длине куска между мышцами, которые прилегают непосредственно к позвоночнику. С наружной поверхности толстого края также срезают часть сухожилий. В зачищенном виде толстый край представляет собой пласт мяса Прямоугольной формы.

Сухожилия, покрытые слоем жира, не срезают. Часть толстого края, расположенную на первых трех ребрах, отрезают, потому что она представляет собой мышцы, легко отделяющиеся (расслаивающиеся) друг от друга, поэтому ее нельзя использовать для нарезки порционных кусков. У мяса вышесредней упитанности часть толстого края, расположенную на первых трех ребрах, не отрезают, так как мышцы, соединенные жировой прослойкой, не расслаиваются. Грудинка представляет собой мышечный слой, покрывающий нижнюю часть реберных костей и хрящи. При зачистке отрезают жилистую часть— паши ну и срезают края (закраины). Покромка представляет собой мышечный слой, лежащий на поверхности средней части ребер. При выделении покромки из туш выше средней упитанности ее обравнивают, срезая края (закраины) . Покромку, выделенную из туши других упитанностей, не зачищают и используют так же, как обрезки.

Заднюю ногу обваливают следующим образом: с берцовой кости, начиная с наружного конца, подрезают мясо и сухожилия, перерезают сочленения этой кости с бедренной костью и отделяют берцовую кость, срезая с нее мясо и сухожилия. Затем отделяют подвздошную кость, перерезая сочленение ее с бедренной костью, и срезают мясо с кости. Далее разрезают мясо вдоль бедренной кости и отделяют по слою мышцу, расположенную с задней стороны кости, — внутреннюю часть ноги. После этого вырезают бедренную кость. Оставшуюся мякоть затем разрезают по слоям на три части: боковую, наружную и верхнюю.

Боковая часть расположена с передней стороны бедренной кости, наружная часть расположена с наружной стороны этой же кости, а верхняя часть сверху, на подвздошной кости таза.

Части мяса после отделения костей зачищают от пленок, грубых сухожилий, закраин и излишнего жира. От наружной части отрезают по слою жилистое мясо, срезанное с берцовой кости (подбедерок и голяшку).

Филе (тонкий край с покромкой и пашиной) обваливают, отделяя тонкий край от покромки и пашины по линии, проходящей на расстоянии 2 см от боковых остистых отростков поясничных позвонков. При обваливании тонкого края прорезают вдоль спинной части по верхним остистым отросткам мясо позвоночника, после чего срезают мясо с костей пластом. В таком виде тонкий край представляет собой мышечный слой, покрывающий отростки и тела поясничных позвонков.

Зачищают тонкий край, срезая с его наружной поверхности грубые сухожилия. Тонкие сухожилия, покрытые слоем подкожного жира, не срезают. У очень жирного мяса срезают жир, оставляя его на мясе толщиной не более 1 см. Тонкие края мяса срезает. Зачищенный тонкий край представляет собой пласт мяса прямоугольной формы.

Покромку и пашину зачищают от грубых сухожилий и пленок. Эти части мяса туш средней и ниже средней упитанности используют так же, как обрезки мяса. Покромку туш выше средней упитанности отделяют и используют для варки. Для этого оставшуюся после отделения тонкого края часть делят примерно пополам. Па-шина представляет собой мышечный слой нижней брюшинной части туши.

Вырезку зачищают, отделяя прилегающий к ней по всей длине тонкий слой мякоти, состоящий из мышц, и срезают сухожилия и пленки. В зачищенном виде вырезка представляет собой мускул, покрытый тонким слоем пленок. Обрезки зачищают от грубых сухожилий, пленок и отделяют излишний жир; наличие жира в общей массе мяса должно быть не более 15 %. Обработка частей туши мелкого скота. Перед обвалкой со всех частей свиной туши срезают подкожный слой жира — шпиг и сало, оставляя его на мясе слоем не более 1 см. Толстые слои жира (шпиг), главным образом с кореек и задних ног свиной туши, срезают большими пластами, а с остальных частей — кусками небольших размеров.

Срезанный жир свиных туш сортируют на шпиг и сало. К салу относятся пласты жира толщиной до 1,5 см, мягкий слоистый жир и мелкие куски внутреннего и подкожного жира, к шпигу — пласты плотного, неслоистого подкожного жира толщиной более 1,5 см.

Лопатки и задние ноги (окорок) бараньих и свиных туш обваливают и зачищают так же, как и лопатки и задние ноги говяжьих туш.

В зависимости от предполагаемого использования зачищенную Мякоть лопатки и окорока можно оставить целиком, если ее масса Не превышает 5 кг, нарезать на куски такой же массы или разделить на части так же, как указано для говяжьей туши. Мясо разделяют на части в том случае, если оно используется для приготовления полуфабрикатов порционными или мелкими кусками.

Корейку полностью не обваливают. С ее поясничной части срезают остистые отростки позвоночника, ребра не вырезают, закраины срезают. Баранью корейку зачищают, срезая с наружной стороны сухожилия и часть пленок. Со свиной корейки удаляют лишний жир, оставляя его на мясе слоем толщиной не более 1 см.

Корейка представляет собой мышцы спинной и поясничной частей туши, расположенные на верхней трети ребер, на телах позвонков и на их остистых отростках.

Грудинку полностью не обваливают, т.е. ребра не вырезают. Грудную кость, если она не была вырублена при разделке туши на части, срезают по ее хрящевым сочленениям с ребрами. От заднего конца грудинки отрезают жилистое мясо (небольшая часть па-шины). Грудинка представляет собой слой мышечной ткани, лежащей на нижней половине ребер.

Шею обваливают, срезая мясо целым пластом так, чтобы оно полностью было отделено от тел позвонков и их отростков. При зачистке мяса удаляют грубые сухожилия и срезают пленки с наружной стороны пласта мяса. Обрезки освобождают от грубых сухожилий и лишнего жира, наличие последнего в общей массе мякоти должно быть не выше 15 %.

Полученные в результате обвалки и зачистки части туш крупного рогатого и мелкого скота представляют собой полуфабрикаты в виде крупных кусков мяса.

Дальнейшее использование каждой зачищенной части мяса определяют по ее пищевой ценности и кулинарным свойствам (табл. 3.1—3.3), которые зависят от количества и вида соединительной ткани, содержащейся в мясе.

Полуфабрикаты определенной или произвольной формы крупных кусков мяса, получаемые при разделке туш, идут непосредственно в тепловую обработку или из них приготовляют порционные полуфабрикаты, нарезая и соответственно в дальнейшем обрабатывая.

Нарезка. Полуфабрикаты крупными кусками можно нарезать на порционные и более мелкие определенной или произвольной формы. Порционные куски нарезают массой согласно установленным выходам по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. При нарезании отбивных и натуральных котлет масса увеличивается на массу косточки. Порционные куски нарезают обязательно поперек волокон, нож держат под углом 45°, чтобы куски получились более широкими. Куски мяса, нарезанные таким образом, имеют лучший вид, меньше деформируются при тепловой обработке и после тепловой обработки легче разжевываются.

Отбивание. Нарезанные куски мяса отбивают тяпкой, которую держат плашмя. Отбивание разрыхляет соединительную

|  |  |
| --- | --- |
| Используемая часть | Тепловая обработка |
| Вырезка | Жаренье целиком, порционным натуральным, панированным куском и мелкими кусками |
| Толстый, тонкий края | То же |
| Внутренний, верхний куски тазобедренной части | Жаренье панированным порционным куском и мелкими кусками, тушение крупными и порционными кусками |
| Наружный, боковой куски тазобедренной части | Тушение крупным, порционным куском и мелкими кусками |
| Лопаточная, подлопаточная части, грудинка, покромка (мясо 1-й категории) | Варка крупным куском, тушение мелкими кусками |
| Котлетное мясо (пашина, голяшка, покромка, шея, обрезки) | Рубленая, котлетная и кнельная масса |

Таблица 3.2. Кулинарное использование частей мяса баранины

|  |  |
| --- | --- |
| Используемая часть | Тепловая обработка |
| Корейка | Жаренье целиком, порционным натуральным, панированным куском и мелкими кусками |
| Тазобедренная часть (окорок) | Жаренье целиком, панированным порционным куском и мелкими кусками |
| Лопаточная часть | Жаренье и варка целиком, тушение порционным куском и мелкими кусками |
| Грудинка | Варка, жаренье целиком в фаршированном виде, тушение мелкими кусками |
| Шея, обрезки | Рубленая и котлетная масса |
| Используемая часть | Тепловая обработка |
| Корейка | Жаренье целиком, порционным натуральным, панированным куском и мелкими кусками |
| Тазобедренная часть (окорок) | Жаренье целиком, панированным порционным куском и мелкими кусками |
| Лопаточная часть | Жаренье и варка целиком, тушение порционным куском и мелкими кусками |
| Грудинка | Варка, жаренье целиком в фаршированном виде, тушение |
| Шея | Жаренье целиком, тушение порционным куском и мелкими кусками |
| Обрезки, шпиг | Рубленая и котлетная масса |

ткань, выравнивает толщину куска и сглаживает поверхность, что способствует равномерности тепловой обработки. Кроме того, отбивание позволяет придать куску соответствующую толщину и форму.

Порционные куски из вырезки (филе) не отбивают.

Панирование. Для панирования мясных продуктов применяют пшеничную муку, хлебные крошки (протертый через решето белый пшеничный хлеб без корок), толченые пшеничные сухари, тертый сыр, смесь хлебных крошек или сухарей с тертым сыром.

Порционные куски сырого мяса, почек перед панированием смачивают сырым взбитым с солью яйцом или смесью яйца с небольшим количеством воды, молока, а затем панируют в хлебной крошке или сухарях с добавлением или без добавления тертого сыра, причем плоские куски после этого обравнивают ножом.

Куски сырого мяса для жаренья на решетке перед панированием в сухарях или крошках пшеничного хлеба иногда смачивают растительным или растопленным маслом.

Вареные продукты панируют сначала в муке, затем смачивают разведенным водой яйцом и снова панируют в сухарях или хлебной крошке.

Шпигование. Иногда для улучшения вкусовых качеств мяса, предназначенного для тушения, зачищенные куски шпигуют сырыми кореньями (петрушкой, сельдереем, морковью), чесноком. Нежирное мясо шпигуют свиным салом (шпигом). Коренья для шпигования нарезают длинными брусочками. Заостренным деревянным колышком делают в мясе проколы под углом 45° по направлению волокон и в образовавшееся отверстие вставляют брусочки моркови, петрушки и сельдерея.

Сало нарезают брусочками длиной 4— 6 см и толщиной 0,5 — 1,7 см. Шпиговкой, представляющей собой полую иглу со сжимающимся раструбом, делают в мясе прокол; в раструб вкладывают кусочек сала и протаскивают иглу насквозь так, чтобы выступающие концы сала были одинакового размера.

Маринование. Маринуют главным образом мелкие или порционные куски баранины, говядины, свинины для шашлыков. Куски посыпают перцем, мелко нарезанным луком, зеленью петрушки, сбрызгивают лимонной кислотой, лимонным соком или уксусом иногда с добавлением растительного масла и выдерживают на хо-оде не менее 4 ч в керамической посуде под небольшим прессом.

На 1 кг мяса для шашлыка кладут: 100 г репчатого лука, 0,1 г молотого перца, 40 г 3%-ной лимонной кислоты или 3%-ного уксуса, 15 г зелени петрушки.

Ферментирование мяса — использование ферментов, размягчающих соединительные ткани при нагревании.

Полуфабрикаты из вырезки. В вырезке различают три части: головку, среднюю и тонкую части (хвостик).

Из головки, нарезанной на куски толщиной 2 см, получают бифштексы; средняя часть, нарезанная по куску на 1 порцию толщиной 4 — 5 см, называется филе; из тонкой части, нарезанной по два куска на 1 порцию, получают лангет.

Из тонкой части вырезки нарезают бефстроганов. Для этого вырезку нарезают сначала тонкими ломтиками толщиной 0,5 см, а затем брусочками длиной 3 — 4 см.

Обработка ягнят, поросят, свиных голов

Ягнятина. Мясо ягненка можно различными способами мариновать, жарить, тушить в жидкости или в духовом шкафу, запекать на гриле и приправлять многочисленными приправами. Однако 102прежде чем готовить мясо ягненка, обязательно удалите с него напоминающую пергамент кожицу.

Кострец. Чаще всего его готовят целым куском, тушат в духовом шкафу или запекают в гриле, при необходимости шпигуют. Кострец ягненка готовят с косточкой и без нее. Большой кострец можно разрезать пополам вдоль трубчатой кости.

Спинка. Спинка ягненка состоит из трех частей — седла, котлеты и шейки. На внутренней части спинки находятся филейная часть и почки. Спинка ягненка предлагается целиком или разрезанная на седло и котлету вдоль по длине или как каре. Из нее вырезают котлеты, отбивные и орех.

Филейная часть. Филе (вырезка) ягненка — самая ценная часть спинки. Филе ягненка, так же как и свиньи или теленка, — одна из наиболее ценных частей мяса. Нежное мясо большей частью предлагается в виде котлеты со спинки с красивыми мраморными прожилками и жирным краем. Самое лучшее филе получают от молочных или откормленных ягнят.

Шейка (затылок). Мясо с шейки пронизано жировыми прожилками, очень сочное, используется для жаркого, тушения и варки. Мясо с затылка тушат в жидкости, например для айнтопфов (нем. eintopf-— густой суп), а также готовят как котлету с Т -образной костью, рагу или ирландское стью — тушеную баранину. Шейка ягненка готовится как рулет или плоским куском.

Лопатка (лепесток). Мясо с лопатки очень нежное и прекрасно подходит как для запекания в духовом шкафу, так и для жаренья или варки. Мясо ягненка с лопатки продается куском, в форме рулета или нарезанным кубиками.

Грудинка (грудной огузок). Мясо с ярко выраженным вкусом, пронизанное жировыми прожилками, из него в основном готовят супы и айнтопфы. Оно годится для тушения в жидкости на слабом огне.

Грудинку можно нафаршировать или скатать и приготовить как жаркое в духовом шкафу. Подреберная часть (живот, конец, край). Конец ягненка — наиболее доступная в отношении цены часть туши. Этот кусок пронизан жировыми прослойками. Конец, прежде всего, годится для тепловой обработки в жидкости, например для айнтопфов, из этих кусков готовят и рулеты. Поросята. Тушки поросят поступают на предприятия, как правило, без щетины и шерсти. При наличии щетины или шерсти тушки обсушивают, натирают мукой, опаливают и тщательно промывают в холодной воде.

Тушки массой до 4 кг для тепловой обработки можно использовать целиком. Для этого у поросенка с внутренней стороны подрубают позвоночную кость между лопатками и тазовую кость, тушку распластывают (отгибают бока), чтобы она равномерно прогревалась.  
Тушки массой свыше 4 кг разрубают вдоль позвоночника пополам, а более крупные — на 4 — 6 частей.

Свиные головы. Их относят ко 2-й категории субпродуктов. Головы поступают обработанными, но если они поступили с шерстью, то их сначала опаливают или ошпаривают, затем зачищают и промывают. После этого головы замачивают в холодной воде, очищают ножом кожу, промывают и срезают мякоть вместе с кожей.

У голов, поступивших с языком и мозгами, вырезают вначале языки, затем срезают мякоть вместе с кожей, после чего срезают лобную часть, вынимают мозги и промывают.

Для использования в целом виде отделяют язык, мозги, удаляют глаза. Крупные головы разрубают пополам.

Языки. Языки поступают на предприятия питания вместе с подъязычным мясом и калтыком, их промывают, затем на столе отделяют калтык и подъязычное мясо, зачищают от пленок и загрязнений и тщательно промывают. Для дальнейшего использования закладывают в холодную воду, доводят до кипения, снимают с поверхности отвара свернувшиеся белки, пену, добавляют корнеплоды и репчатый лук, соль и варят при слабом кипении до размягчения. Сваренные языки опускают на несколько минут в холодную воду и в ней быстро еще с горячих языков снимают кожу. До отпуска ненарезанные языки хранят в бульоне.

Соленые языки предварительно вымачивают в течение 5 — 8 ч в холодной воде (3 — 5 л на 1 кг) и варят, залив холодной водой.

**Требования к качеству и правила хранения мяса**

Показателями свежести мяса являются его внешний вид, окраска, запах, цвет, консистенция. Однако определение свежести Мяса по этим признакам не всегда достаточно, так как, например, совершенно не пригодное в пищу мясо в замороженном виде не пахнет.

Пробная варка кусочка мяса обнаруживает его несвежесть (последняя не всегда может быть выявлена только наружным осмотром), отвар из несвежего мяса мутный, на поверхности его мелкие «блестки» жира, запах неприятный.

Протыкание мяса разогретым ножом также может помочь определить его недоброкачественность, так как бывает, например, что запах наружных слоев нормальный, а в толще мышц уже начался процесс гниения.

Остывшее и охлажденное мясо. Доброкачественное мясо покрыто тонкой корочкой бледно-розового или бледно-красного цвета. При ощупывании поверхности рука остается сухой. На разрезах мясо не прилипает к пальцам, сок прозрачный.

Консистенция мяса плотная, ямки от надавливания пальцем быстро восполняются, цвет мяса на разрезе красный (мясо крупного скота), беловато-розовый (телятина), коричнево-красный (баранина) и розовато-красный (свинина). Жир говяжьей туши белый, кремовый или желтоватый, твердый, при раздавливании не мажется, а крошится. Бараний жир белый плотный; свиной — мягкий бледно-розовый или белый.

Запах мяса и жира приятный, без посторонних запахов. Костный мозг желтого цвета, блестящий на изломе, полностью заполняет все пространство трубчатых костей. Сухожилия эластичные и плотные. Поверхность суставов белая и блестящая.

Признаки доброкачественности остывшего и охлажденного мяса одинаковы. Поверхность и остывшего, и охлажденного мяса должна быть покрыта сухой корочкой подсыхания. Недоброкачественное мясо имеет поверхность липкую, влажную, серого или зеленоватого оттенка, иногда покрытую плесенью. На разрезах мясо потемневшее, серое или зеленоватое. Ткани мяса дряблые, ямки от надавливания пальцем не восполняются, а при некоторых стадиях разложения мышцы легко протыкаются пальцем. Жир ослизлый, серый, неприятного сального запаха. Костный мозг мягкий, мажущийся, серого цвета. Суставы и сухожилия обильно покрыты слизью. Явно гнилостный запах ощущается и в глубоких слоях мяса.

Мороженое мясо. Хорошо промороженное мясо совершенно твердое на ощупь и при постукивании издает ясный звук. На поверхности и разрезах мясо красного цвета с сероватым оттенком, который придают мясу мелкие кристаллы льда. Цвет мороженого мяса быстро меняется даже при незначительном нагревании: в месте прикладывания пальца образуется ярко-красное пятно.

Мороженое мясо не имеет специфического мясного запаха. Свежесть его по этому признаку можно определить только после оттаивания. После оттаивания свежее мясо может иметь легкий запах сырости.

Сухожилия замороженного мяса белые и блестящие. Костный мозг полностью выстилает полость трубчатых костей.

Доброкачественность и свежесть повторно замороженного мяса можно определить только после его оттаивания. Отличить же мясо, замороженное один раз, от мяса, повторно замороженного, можно по цвету его поверхности. Замороженное два раза мясо имеет темно-красный на поверхности и вишнево-красный цвет на разрезах.

При согревании пальцем цвет мяса не изменяется. Мышцы и костный мозг красного цвета.

Признаки качества. Туши поросят молочников (от 3 до 6 кг) без внутренних органов, шкура белая или слегка розоватая, без опухолей, сыпи, кровоподтеков, ран, укусов, остистые отростки спинных позвонков и ребра не выступают. Шпик отсутствует.

Ягнятина по упитанности должна соответствовать следующим требованиям: мышцы хорошо развиты, бедра выполнены, остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают, в области холки выступают незначительно; мясо должно быть пронизано тончайшими жировыми прожилками и покрыто тонкой жировой пленкой; различают светлое, почти белое мясо молочных ягнят (в возрасте до 6 мес.) и нежно-розовое мясо откормленных ягнят (до 12 мес); на тушах курдючных и жирнохвостых ягнят остистые отростки спинных, поясничных позвонков и холка выступают, имеются незначительные отложения жира в курдюке и жирном хвосте; масса туши не менее 6 кг; ягнятину вырабатывают целыми тушами с хвостами, отделенными запястными и заплюсневыми суставами, неотделенными почками и околопочечным жиром; туши должны быть свежими, без посторонних запахов; поверхность от розово-молочного до розового с красным оттенком, жир белый (желтоватый).

Не допускается наличие внутренних органов, сгустков крови, шкуры, бахромок мышечной и жировой ткани, загрязнений, кровоподтеков и побитостей.

Допускается наличие зачисток от побитостей и кровоподтеков, срывов подкожного жира и мышечной ткани на площади, не превышающей 10% поверхности ягнятины.

На замороженной и подмороженной туше не допускается наличие льда.

Условия и сроки хранения. Ягнятина хранится (ГОСТ Р 54034 — 2010): охлажденная (в подвешенном состоянии) при температуре -0 °С, относительной влажности воздуха 85 % в течение 8 сут.; подмороженная (в штабеле и подвешенном состоянии) при температуре 0 °С и относительной влажности воздуха 90 % в течение 15 сут.; замороженная (в штабеле) в морозильнике при температуре -18 °С или ниже и относительной влажности воздуха 95 — 98 %. Куски мяса молодого барашка можно хранить в течение от 6 до 9 мес.

Поросята молочные хранятся (СТО 97038630-002 — 2009): замороженные при температуре не выше -18 °С; срок годности — 12 мес, с даты изготовления сырья; охлажденные при температуре +1...-1 °С; срок годности — 14 сут. с даты изготовления сырья. Голова свиная без ушей (II категория) имеет пищевую ценность (на 100 г продукта): белок — 18,1 г, жиры — 32,5 г, калорийность — 450 ккал.

Замороженные свиные головы хранят при температуре не выше -18 °С; срок годности — 12 мес. с даты изготовления сырья.

Охлажденные свиные головы хранят при температуре +1... -1 °С; срок годности — 14 сут. с даты изготовления сырья (ТУ 9212-460-00419779 — 99).

**Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясного сырья**

Ростбиф (говядина). Используется вырезка, толстый, тонкий край. Части зачищают от поверхностных пленок (вырезку от сухожилий), нарезают массой 1,5 — 2 кг.

Иногда мясо оборачивают тонким пластом шпика для придания сочности.

Для равномерного прогрева полуфабрикат формуют из двух вырезок, складывая головку с хвостиком и перевязав шпагатом.

Буженина (свинина). Окорок полностью обваливают (иногда оставляют кожу), отделяя берцовую и бедренную кости, массой 1,5 — 2 кг, солят, перчат (можно нашпиговать пластинами чеснока) и обвязывают шпагатом (рис. 3.8).

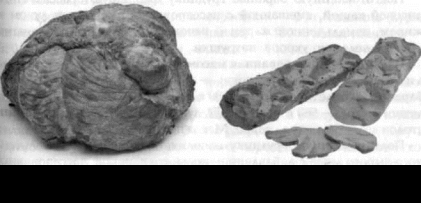
Карбонад (свинина). Это деликатесный продукт, имеющий осо-бенно нежный вкус, напоминающий вкус куриного мяса. Его готовят из толстой мышцы корейки, отличающейся от остальных частей корейки более светлой окраской. Это наиболее ценная мясистая часть спинного отдела — спинная и поясничная мышцы с толщиной шпика не более 0,5 см.

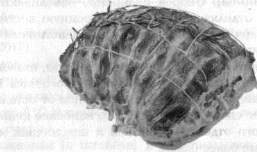
При отделении указанной мышцы (филей) из корейки стараются, чтобы по всей длине куска сверху был оставлен равномерный слой жира толщиной примерно около 1 см. Т акой слой жира способствует сохранению сочности карбонада и придает ему лучший вкус.

Корейку полностью обваливают и отрезают часть с 1 -го по 4-е ребро, с поясничной части срезают поперечные отростки позвоночника и окраины.

Выделенный кусок мяса слегка надсекают с поверхности ножом, натирают смесью соли с мускатным орехом или толченым чесноком (рис. 3.9).

Грудинка, фаршированная кашей. Ингредиенты : баранина, козлятина — 1,66 кг, крупа гречневая необжаренная — 520 г или крупа рисовая — 390 г, лук репчатый — 360 г, маргарин столовый — 120 г, яйца — 4 шт., зелень укропа или петрушки — 80 г, соль и перец по вкусу. Масса полуфабриката — 2,69 кг.

  
У грудинки со стороны пашины (рис. 3.10) прорезают пленки по всей длине грудинки между наружным слоем мякоти и мяко-

  
  
  
Рис, 3.10. Грудинка фаршированная (свинина, баранина)тью на реберных костях так, чтобы образовался «карман». Этот «карман» заполняют фаршем. Края зашивают или скрепляют шпажками.

С внутренней стороны грудинки надрезают пленки вдоль реберных костей (для их удаления после тепловой обработки).

Для фарша: гречневую (рисовую) кашу соединяют с пассерованным репчатым луком, рубленым отварным яйцом, зеленью петрушки, укропа.

Для использования грудинки в натуральном виде ее зачищают от пленок и надрезают пленки вдоль реберных костей (для их удаления после тепловой обработки).

Грудинка, фаршированная рисом и печенью. Ингредиенты : баранина, козлятина — 1,66 кг, крупа рисовая — 290 г, печень говяжья — 270 г или свиная, или баранья — 250 г, лук репчатый — 240 г, маргарин столовый — 120 г, яйца — 4 шт., зелень укропа или петрушки 70 г, соль и перец по вкусу. Масса полуфабриката — 2,5 кг.

Подготовленную баранью грудинку фаршируют рассыпчатой рисовой кашей, смешанной с пассерованным репчатым луком и жиром, измельченной жареной печенью, отварными рублеными яйцами, зеленью укропа, петрушки.

Грудинка, фаршированная мясом с рисом или мясом. Ингредиенты : баранина (грудинка) — 1,11 кг, крупа рисовая — 80 г, баранина (котлетное мясо) — 280 г, вода — 40 г или баранина (котлетное мясо) — 560 г, вода — 60 г, лук репчатый — 240 г, маргарин столовый — 50 г, соль, перец. Масса полуфабриката — 1,35 кг.

Подготовленную грудинку наполняют фаршем из измельченного сырого мяса с добавлением воды, соли, перца, пассерованного лука и отварного риса (для фарша мясного с рисом).

Мясо шпигованное. Ингредиенты для жаренья мяса шпигованного крупным куском: говядина — 1,36 кг, шпик — 110 г или баранина — 1,66 кг, чеснок — 15 г.

Ингредиенты для мяса шпигованного, тушеного крупным куском: говядина — 1,7 кг или баранина — 1,66 кг, или свинина — 1,29 кг, морковь — 180 г, лук репчатый — 70 г, корень петрушки — 120 г, соль и перец по вкусу.

Говядина — верхний, внутренний, боковой, наружный куски для тушения; для жаренья — толстый, тонкий края; свинина — лопаточная, шейная части для тушения; окорок для жаренья; баранина — лопаточная часть для тушения; окорок, корейка для жаренья. Зачищают куски мяса от пленок и сухожилий, делают прорези вдоль волокон, шпигуют с помощью шпиговальной иглы или тонкого длинного ножа морковью (петрушкой), нарезанной брусочком, салом (шпиком), чесноком.

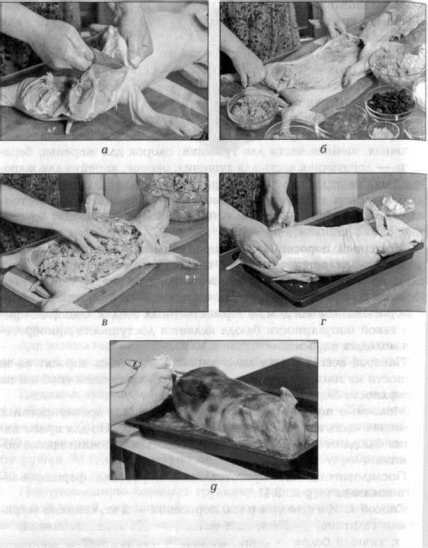
Молочный поросенок фаршированный. Жареный молочный поросенок является одним из самых пикантных праздничных блюд во всем мире. Почти во всех странах, где едят свинину, от Польши до Бразилии молочный поросенок часто считается главным роскошным блюдом на торжественных обедах. Одной из причин такой популярности блюда является доступность приобретения молодых поросят.

Поваров всегда привлекало жаренье молочных поросят из-за сочности их мяса и возможности создания хрустящей корочки на поверхности блюда.

Молочные поросята бывают уже очищены и препарированы: брюшная часть вскрыта, внутренности удалены. Но для приготовления блюда от повара может потребоваться дополнительная обработка.

Последовательность приготовления поросенка фаршированного показана на рис. 3.11.

Способ 1. Ингредиенты : поросенок — 2 кг, свинина (курица или телятина) — 500 г, сало (шпик) — 150 г, язык говяжий — 250 г, яичный белок — 3 шт., сливки — 700 мл, перец черный и красный молотый, соль. Обработка : молодого поросенка ошпаривают, удаляют Шерсть, обсушивают, натирают мукой и опаливают (особенно у носа, глаз, ушей и между ног), кладут тушку в теплую воду и тщательно выскабливают кожу. Затем разрезают брюшко и грудку и Удаляют внутренности. Очищенного поросенка промывают в холодной воде, укладывают на спинку и удаляют кости, оставляя голову и ножки (рис. 3.11, а, б).

Рис. 3.

И. Последовательность приготовления поросенка фаршированного (пояснения приведены в тексте)

Фарширование: часть срезанного мяса и свинину без костей пропускают через мясорубку 2—3 раза; добавляют измельченный шпик, отварной, очищенный говяжий язык, перец, яичные белки, сливки;¦ перемешивают, солят;111¦ фаршируют поросенка подготовленной массой (рис. 3.11, в). Скрепление шпажками : используют металлические щпажки длиной около 10 см, чтобы закрыть начинку внутри поросенка. Прокалывают шпажками края брюшка поросенка на расстоянии 2,5 см одной шпажки от другой. От края отступают тоже на расстояние 2,5 см, чтобы при жаренье избежать риска разрыва края брюшка. Связывание шпажек: подготовленную нитку длиной около 1 м обматывают вокруг шпажек в форме «восьмерки»; во время обматывания стягивают нить, чтобы сомкнуть края разрезанного брюшка; завязывают на узел и обрезают нить после последней шпажки. Закрепление ножек : длинную иглу с вдетой ниткой пропускают через окорочка так, чтобы они прошли и через тело между окорочками. Затем пропускают иглу с ниткой через одну ножку, тело и другую ножку. Нитку завязывают на узел. Чтобы связать передние ножки, пропускают иглу дважды через ножки и шейку. Нить завязывают (рис. 3.11, г).

Можно предварительно зашить частично разрез, а через оставшееся отверстие наполнить поросенка фаршем, после чего поросенка зашить.

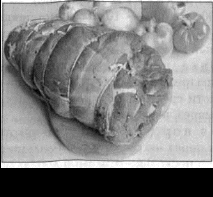
Подготовленного поросенка завернуть в салфетку или пищевую пленку и перевязать. Надрезание кожи : подготовленного поросенка выкладывают на противень вверх спинкой. Острым ножом делают мелкие надрезы вдоль спины поросенка, расстояние между каждым надрезом 2,5 см — вдоль позвоночника от головы и до хвоста. Глубина надрезов не должна превышать 2,5 см, этого достаточно для выхода жира во время тепловой обработки, в то время как мясо задето не будет (рис. 3.11, д).

Способ 2. Ингредиенты : поросенок — 4,5 кг, свинина — 2,3 кг, шпик — 900 г, яйца — 10 шт., фисташки или горошек консервированный — 800 г, молоко — 2 л, мускатный орех — 10 г, соль, перец черный молотый. Подготовка поросенка : подготовленного обработанного поросенка разрезают вдоль туловища (по брюшку), удаляют кости; часть мякоти срезают, оставляя слой мякоти до 1 см, и натирают солью; разрез частично зашивают. Фарш для п о р о с е н к а: снятую мякоть с поросенка 2 — 3 раза пропускают через мясорубку с добавлением свинины, протирают через сито, в несколько приемов добавляют сырые яйца, молоко и выбивают. В фарш кладут нарезанный мелкими кубикамишпик, очищенные фисташки или горошек, доводят до вкуса солью, перцем, мускатным орехом и перемешивают. Наполнение фаршем : полученным фаршем наполняют кожу, зашивают разрез или скрепляют шпажками, завертывают в салфетку или фольгу, перевязывают шпагатом.

Нельзя класть слишком много начинки, так как во время жаренья ее объем увеличивается. Мясной рулет (рис. 3.12). Рулет готовят практически из любого мяса — телятины, говядины, свинины, индейки и курицы, крольчатины и гусятины. Для начинки используют овощи, фрукты и сухофрукты, грибы, сыры, яйца, зелень, другое мясо и даже сало, колбасу и ветчину.

Рулет из фаршированной лопатки (окорока). Ингредиенты : баранья лопатка (окорок), говяжий фарш (из реберной части), грецкие орехи (очищенные), чеснок, курага, соль, перец, французские травы.

Последовательность приготовления: баранью лопатку (окорок) без костей — вымыть, обсушить, отбить, посолить, поперчить; грецкие орехи очистить, крупно порубить, перемешать с замоченной и нарезанной курагой и чесноком; приготовить фарш из говядины. В говяжий фарш добавить сливки, соль, перец, французские травы, перемешать; на подготовленную баранью лопатку (окорок) разложить ровным слоем мясной фарш. Поверх него разложить смесь из орехов, чеснока и кураги, свернуть рулетом. Скрепить рулет ниткой или

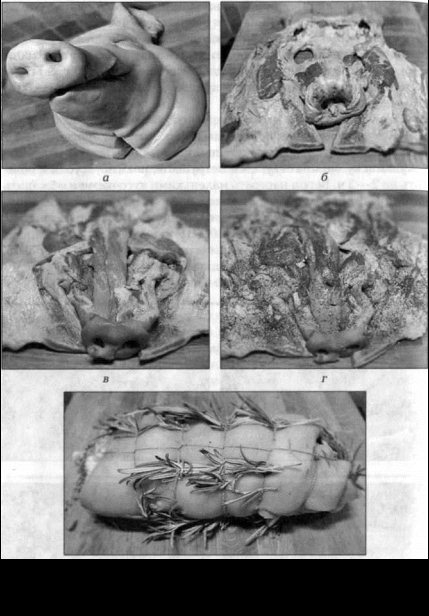
  
зубочистками.

Рулет из говядины с морковью и шпинатом. Ингредиен ты: говяжья лопатка — 1,2 кг, лук репчатый — 100 г, красный винный уксус — 60 мл, сушеный тимьян — 0,2 г, петрушка — 5 г, соль и перец. Для начинки: замороженный зеленый горошек — 100 г, морковь — 100 г, шпинат — 200 г, ломтики бекона — 50 г, вареные яйца — 4 шт., свежие хлебные крошки — 100 г, молоко — 60 г, соль, перец по вкусу.

Последовательность приготовления (рис. 3.13): лук очистить и мелко нарезать. Мясо вымыть, обсушить и натереть со всех сторон солью, перцем и тимьяном. Поместить в глубокую миску, засыпать луком и петрушкой, полить уксусом и оставить на 2 — 3 ч. Бекон нарезать маленькими кусочками и обжарить на сухой сковороде до золотистого цвета в течение 5 мин. Морковь очистить, нарезать тонкими пластинами. Опустить в кипяток и варить до мягкости в течение 10—15

мин; 

горох разморозить при комнатной температуре, обсушить. Соединить в миске хлебные крошки, горох, кусочки бекона, молоко, соль и перец, тщательно перемешать;

  
  
  
стояние 1 см. Раскрыть кусок мяса, как книгу (рис. 3.13, а). Надсечь утолщенные места; накрыть мясо пленкой, отбить в тонкий пласт; шпинат вымыть, обсушить, нарезать широкими полосками и выложить на мясо. Сверху равномерно разложить приготовленную смесь, а затем полоски моркови. В одну линию выложить сваренные «вкрутую» очищенные яйца (рис. 3.13, в); мясо с начинкой свернуть рулетом и плотно завернуть в пищевую фольгу или перевязать шпагатом (рис. 3.13, г).

Рулет из лопатки (окорока) нефаршированный. Последовательность приготовления: лопатку (окорок) без костей вымыть, обсушить, отбить, накрыв пищевой пленкой; посолить, поперчить; свернуть рулетом, завернуть в пищевую пленку или сетку, можно перевязать шпагатом. Рулет из свиной головы. Последовательность приготовления (рис. 3.14): очень аккуратно острым ножом срезать с черепа кожу с мясом и жиром, стараясь срезать как можно больше мяса. Достать язык. Очистить его, срезать лишнее (рис. 3.14, а, б); отрезать уши, стараясь срезать как можно больше жира. Закрыть дырки от глаз мясом (рис. 3.14, в); в мышцах шеи сделать надрезы. Посыпать сухими специями: тимьяном, розмарином, базиликом, черным перцем. Натереть обильно толченым чесноком (рис. 3.14,  г);    
аккуратно завернуть в рулет и туго перевязать шпагатом. Просунуть под шпагат веточки свежего розмарина (рис. 3.14, д).

Седло ягненка. Готовят из поясничной части корейки. От коробки, не вырубая позвоночник, отделяют поясничную часть. Тонкие края подгибают к позвоночнику и обвязывают шпагатом (рис. 3.15).

Используют различные пряные травы, чтобы сделать специфический вкус бараньего жира более незаметным.

История блюда карпаччо. Пятидесятый год XX в., истерзанная войной Европа постепенно приходит в себя, люди хотят просто наслаждаться жизнью.

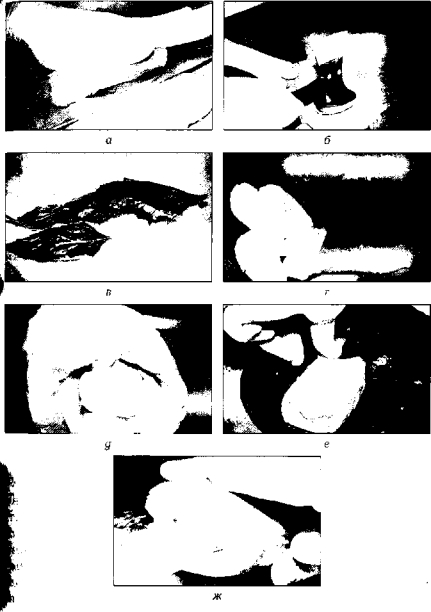
Венеция. Канал Гранде. Отель «Даниэли». Бар «Harry's». Уже тогда это известный бар во всей Европе. Здесь любили посидеть Э.Хемингуэй, барон Ротшильд, великий комик Чарли Чаплин.

В один из дней бар посетила графиня Амалия Нани Мочениго. Заказывая себе ланч, она была немного грустна, поэтому внимательный шеф-повар Джузеппе Чиприани, вежливо поинтересовался у леди о причинах ее печали. Графиня рассказала, что доктор запретил ей есть мясо, «термически обработанное мясо» — добавила она. Джузеппе, улыбнувшись, откланялся, а уже через несколько минут на столе графини стояло блюдо, без которого уже трудно себе представить современную кулинарию.

Изготовленное Чиприани блюдо настолько просто, что для многих до сих пор удивительно, как его не придумали раньше. Блюдо получило название карпаччо. Как и все известное, история названия обросла легендами. В действительности оно названо в честь великого живописца эпохи возрождения Витторе Карпаччо. Именно в те дни в Венеции проходила выставка картин великого итальянца, этот художник был одним из любимых для графини Мочениго, по ее мнению, цветовая гамма блюда соответствовала цветовой гамме поздних работ Карпаччо.

Блюдо стало настолько популярным, что впоследствии появилось несколько десятков его разновидностей, его готовят из тунца и семги, утки и оленины, мяса, грибов и даже свеклы.

Рулет карпаччо из телятины с моцареллой и базиликом. И нгредиенты : телятина (вырезка) — 160 г, моцарелла — 30 г, базилик — 20 г, соль, перец черный молотый.

Последовательность приготовления (рис. 3.16): зачистить телячью вырезку; вырезку разрезать вдоль и развернуть (рис. 3.16, а); пласт немного отбить (рис. 3.16, б); нарезать моцареллу тонкими пластинами; отбитое мясо посолить и поперчить, выложить на один край листочки базилика и на них ломтики моцареллы (рис. 3.16, в, г); свернуть рулет (рис. 3.16, д);  
  
  
Рис. 3,16, Последовательность приготовления рулета карпаччо из телятины с моцареллой и базиликом (пояснения в тексте)быстро обжарить рулет на растительном масле, только чтобы сверху образовалась белая корочка (рис. 3.16, е); обжаренный рулет плотно завернуть, прижимая, в пищевую пленку и заморозить (приблизительно в течение 4 ч) (рис. 3.16, ж).

Можно готовить карпаччо из мяса без дополнительных ингредиентов.

Термин «карпаччо» в современном общественном питании применяется практически к любому тонко нарезанному сырому продукту питания.

Приготовление кнельной массы

Изделия из кнельной массы более нежной консистенции. Их используют для приготовления различных блюд в диетическом питании, а также для фарширования.

На 1 кг мякоти, г: хлеб пшеничный высшего сорта — 100, молоко — 150, сливки — 200, соль — 15, яйца — 72 (3 яичных белка).

Для кнельной массы берут боковую и наружную часть задней ноги без соединительной ткани и пленок. Мясо пропускают через мясорубку с двумя решетками или дважды с одной решеткой с мелкими отверстиями. В измельченную массу добавляют размоченный в молоке черствый пшеничный хлеб высшего сорта без корок, перемешивают и еще раз пропускают через мясорубку. Затем массу растирают и протирают через сито для отделения крупных частиц. Охлажденную протертую массу взбивают, добавляя небольшими порциями яичный белок и сливки. В кнельную массу добавляют соль и хорошо перемешивают. Г отовая кнельная масса должна быть однородной, нежной и пышной.

Приготовление маринадов

Сухие маринады и пасты действуют разными способами, но все состоят из основных элементов: соленого, острого и ароматного. Их втирают в мясо, фрукты или овощи, и они придают продуктам особенный вкус и становятся частью блюда.

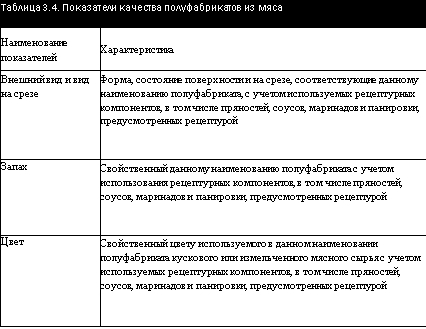
 Их можно сделать заранее. Лучше не добавлять слишком сладкие компоненты к маринадам. Из-за них продукты на барбекю могут подгореть, особенно, если куски слишком большие: к тому времени, как они будут готовы внутри, они обуглятся снаружи. Пробуйте маринад, перед тем как использовать. Если он слишком сладкий, могут быть проблемы. Исключение составляют только маринады японской кухни — терияки для маленьких кусочков мяса. В этих случаях благодаря сладости кусочки приобретают аппетитный блеск.

Если вы хотите добавить травы, выбирайте ароматные травы с сильным вкусом, например розмарин, тимьян или лавровый лист, которые придают глубокий вкус. Сушеные травы, например душица и майоран, могут быть полезны, так как хорошо присоединяются к продуктам и сильно пахнут. Сушеные лавровые листья можно растереть в порошок и добавить в маринад, либо можно переложить слои мяса свежим лавром. Нежными травами, например эстрагоном, петрушкой, шнитт-луком и кориандром, нужно посыпать готовые блюда, иначе их вкус будет разрушен высокой температурой при тепловой обработке.

Наиболее простой маринад включает немного растительного масла, лимонного сока, чеснок, соль и перец. Это основа, к кото-эой можно добавлять любые ингредиенты, которые изменят вкус готового издения (блюда), придадут ему мягкость и сочность.

Ключевые элементы маринада: кислота — цитрусовый сок, уксус; масло: оливковые масла для средиземноморских маринадов; масла из виноградных косточек (арахисовые масла для дальневосточных) ; кокосовое молоко или сливки, сливочное масло; острота — дробленый черный перец, васаби, имбирь, горчица, чили; соль — морская соль, соевый соус, рыбный соус, паста из анчоусов, вурчестерширский соус; аромат и пряность — имбирь, лимонное сорго, лимонная цедра, кардамон, копченая паприка, пять специй, «гарам масала» (смесь специй, используемых в североиндийской кухне и кухне ряда других южноазиатских стран. Используется как самостоятельно, так и в сочетании с другими специями. Слово «гарам» относится к насыщенности специй, а не к содержанию ингредиентов, создающих остроту).

Для аромата добавляют: травы — розмарин, орегано, лавровый лист, тимьян; пряности — корица, гвоздика, анис; чеснок (лук) — дробленый чеснок, зеленый лук, тертый шалот, нашинкованный лук-порей; сладость — мед, мягкий коричневый сахар, сладкий соус чили;

сюрприз — семена кунжута, ваниль, коньяк, узо (алкогольный напиток), поджаренный арахис. Варианты маринада могут быть следующие: оливковое масло, красное вино, тимьян и дижонская горчица; йогурт, чеснок, тмин и раздавленные зерна кардамона; уксус-бальзам, оливковое масло, чеснок, листья свежих мяты и розмарина; лимонный сок, кожура лимона, оливковое масло, листья свежих мяты и орегано; паста из раздавленных семян фенхеля, зернышек тмина, семян кориандра, чеснока и оливкового масла; смесь из порошка чили, молотого тмина и тимьяна; соевый соус, чеснок и китайская смесь из пяти приправ.  Требования к качеству полуфабрикатов из мяса  
    
К полуфабрикатам из мяса предъявляются следующие требования качества в соответствии с ГОСТ Р 52675 — 2006 (табл. 3.4).

Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса, предназначенных для дальнейшего использования

  После приготовления (не позднее чем через 30 мин) полуфабрикаты отправляют до реализации на охлаждение на 2 ч при температуре 0 — 4 °С до температуры 6 — 8 °С внутри продукта. Порционные полуфабрикаты располагают в лотках полунаклонно в один ряд.

Готовые полуфабрикаты замораживают по традиционной технологии при температуре от -18 до -24 °С.

Продолжительность замораживания составляет не менее 3 ч, температура внутри полуфабриката — не менее -10 °С. Требования к безопасности хранения полуфабрикатов из мяса

Сроки годности крупнокусковых бескостных, в том числе в посоленном виде, полуфабрикатов из говядины (ТУ 9214-345-00419779-06) Без применения вакуума. Охлажденных при температуре: от 2 до 6 °С — от 2 до 3 сут.; от -1 до +1 °С — от 5 до 7 сут. Замороженных: не выше -10 °С — 30 сут.; не выше -18 °С — не более 90 сут. С применением вакуума. Охлажденных при температуре: от 2 до 6 °С — от 5 до 7 сут.; от -1 до +1 °С — от 10 до 15 сут.; Замороженных — не выше -10 °С — 30 сут.

Срок годности полуфабрикатов из свинины (ТУ 9214-456-00419779-03) Бескостных крупнокусковых, в том числе в посоленном виде, при температуре:от 2 до 6 °С охлажденных из парного сырья без применения вакуума — 3 сут., с применением вакуума — 7 сут.; из охлажденного сырья без применения вакуума — 2 сут., с применением вакуума — 5 сут.; замороженных при температуре не выше -12 °С — не более 30 сут., не выше минус 18 °С — не более 90 сут.

Срок годности полуфабрикатов из баранины (ТУ 9214-575-00419779—09) Крупнокусковых (от 500 до 5 000 г) охлажденных: без применения вакуума при температуре от 2 до 6°С — не более 2 сут.; с применением вакуума при температуре от 2 до 6 °С — не более 5 сут.; замороженных — при температуре не выше -18 °С — не более 30 сут. Мясокостных (от 500 до 2 000 г) охлажденных: без применения вакуума при температуре от 2 до 6 °С — не более 1 сут.; замороженных — при температуре не выше -18 °С — не более 25 сут.

Сроки годности полуфабрикатов мясных из телятины ТУ 9214-793-00419779-09 (взамен ТУ 9214-793-00419779-02)) При температуре от 2 до 6 °С: Крупнокусковых бескостных — 48 ч; Крупнокусковых мясокостных — 72 ч; Порционных бескостных и мясокостных — 36 ч.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ В каком термическом состоянии поступает на производство мясо? Укажите температуру в толще мышц мороженого мяса. Какое мясо имеет высокую пищевую ценность и кулинарные свойства? Укажите мясо с температурой в толще мышцы не выше 15°С. ?

Какое мясо имеет температуру в толще мышцы от О до 4°С? Укажите мясо с температурой в толще мышцы не выше -6 °С. Дайте определение понятия «жиловка и сортировка мяса». Что обеспечивает дефростация мяса? Какую поверхность имеет охлажденное мясо? Назовите оптимальные условия для размораживания мяса. Укажите кулинарное использование вырезки из говядины. Опишите кулинарное использование лопатки из говядины. Какое кулинарное использование имеет корейка из свинины? Назовите кулинарное использование лопатки из свинины. Укажите кулинарное использование окорока из свинины. Опишите кулинарное использование грудинки из баранины.

Как правильно нарезать порционные полуфабрикаты? Укажите условия хранения замороженных молочных поросят. Назовите условия хранения охлажденной ягнятины. В каких условиях хранят охлажденную свиную голову? Почему не допускается размораживание мяса в воде? Какие операции необходимо выполнить после размораживания мяса перед нарезанием полуфабрикатов? Какие части мяса используют для приготовления ростбифа? Назовите части мяса, применяемые для приготовления карбонада. Какие части мяса используют для приготовления буженины? Перечислите части мяса, применяемые для приготовления говядины шпигованной. Какие фарши используют для фарширования грудинки? Перечислите правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов, предназначенных для дальнейшего использования. Как подготовить поросенка для фарширования? Назовите рецептуру кнельной массы на 1 кг мякоти. При какой температуре хранят подготовленные полуфабрикаты до реализации? ВЫПОЛНИТЕ ЗАДАНИЯ Допишите схему механической кулинарной обработки мороженого Мяса

Размораживание -gt; Укажите назначение частей баранины:  
  
  
  
  
Для тушения:              Для котлетной и рубленой массы:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| И 9) | ; И ; ?) | ; 1) ¦ 2) |
| 3) | . 3} | . 3) |

Для жаренья:  
  
  
Укажите условия и сроки хранения молочных поросят.  
Замороженные молочные поросята хранятся-..  
Охлажденные молочные поросята хранятся-- Укажите условия и сроки хранения ягнятины.  
Замороженная ягнятина хранится—

Охлажденная ягнятина хранится—

Продолжите технологическую схему обработки молочных поросят для использования в целом виде: Тушки до 4 кг —gt;--

Укажите части ягнятины :--

Укажите температуру и время.  
Сроки годности полуфабрикатов из телятины при температуре от 2 °С до\_°С составляют: для крупнокусковых бескостных —\_ч; крупнокусковых мясокостных —\_ч; порционных бескостных и мясокостных —ч.

Укажите температуру и время годности полуфабрикатов из свинины: бескостных крупнокусковых, в том числе в посоленном виде, при температуре: от 2 °С до\_°С охлажденных из парного сырья без применения вакуума —\_сут, с применением вакуума —-сут; из охлажденного сырья без применения вакуума —сут, с применением вакуума —\_сут; замороженных при температуре не выше минус 12 °С — не более \_сут, не выше -18 °С — не более\_сут.

Определите массу нетто поросенка для приготовления целиком, если его масса брутто составляет 5 кг.

Определите количество отходов, полученных при обработке поросенка массой 4 кг для приготовления целиком в фаршированном виде.

Рассчитайте количество котлетного мяса, которое получится при разделке 180 кг говядины I категории.

Определите содержание костей в полуфабрикате «Корейка баранья с реберной костью», если используется баранина I категории упитанности массой 1 кг.

Вычислите содержание костей в полуфабрикате «Грудинка свиная с реберной костью», если используется мясная свинина I категории упитанности, массой 1,5 кг.

Определите массу брутто свинины обрезной, если при разделке выход мякоти составил 150 кг.

Рассчитайте количество отходов и потерь при холодной обработке 100 кг говядины I категории.

Определите необходимое количество массы брутто говядины для приготовления 75 порций полуфабриката «Мясо шпигованное» для жаренья (по 2-й колонке).

Рассчитайте количество порций, полученных при обработке 20 кг бараньей грудинки для фарширования гречневой кашей (по 2-й колонке).

Определите число порций, полученных при обработке поросенка массой 5 кг, для его приготовления в жареном виде целиком.

Рассчитайте необходимую массу брутто говядины для приготовления 50 порций полуфабриката «Ростбиф» (по 2-й колонке).

Определите необходимое количество массы нетто говядины для приготовления 100 порций полуфабриката «Мясо шпигованное» для тушения (по 2-й колонке),

Вычислите количество порций «Ростбифа» (по 2-й колонке), которое можно приготовить из 5 кг говядины I категории.

На предприятие поступила свиная обрезная туша массой 160 кг. Рассчитайте, сколько и каких полуфабрикатов можно приготовить из этого количества мясного сырья.

Определите норму потерь и отходов при холодной обработке мясной свинины массой 260 кг.

Определите норму отходов при холодной обработке баранины I категории с ногами массой 38 кг.

**Лабораторные работы по мясу**

**Тема: «Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложных блюд с учетом рационального использования сырья. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса», «Разделка мясных туш в соответствии с последовательностью технологического процесса»**

**Цель и задачи работы :** Отработать приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса

Содержание работы

1.Определение качества мяса

2. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов с учётом рационального использования сырья

3.Оценка качества полуфабрикатов

**Посуда , инвентарь, посуда** : разделочные доски, поварские ножи, миски, тарелки

**Последовательность выполнения работы**

Технологический процесс производства полуфабрикатов ведется по следующей схеме:

Размораживание – зачистка от загрязнений и клейма – обмывание теплой водой – обмывание холодной водой – обсушивание – разделка туш на части – обвалка и жиловка - зачистка крупнокусковых полуфабрикатов – приготовление полуфабрикатов для тепловой обработки – порционных ( натуральных и панированных) – мелкокусковых – рубленых ( натуральных и с хлебом ).

**КУЛИНАРНОЕ ДЕЛЕНИЕ НА ОТРУБЫ.**

1. Лопатка;

2. Шейная часть;

3. Грудинка;

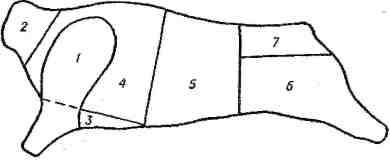
4. Покромка;

5. Поясничная часть;

6. Тазобедренная часть;

7. Подлопаточная часть;

8. Вырезка;



8

**1. Размораживание.**

Мясо размораживают в том виде, в каком оно поступило на предприятие. Туши, полутуши или четвертины размораживают в подвешенном состоянии, при этом они не должны соприкасаться друг с другом и с ограждениями камер. Размораживание считается законченным, когда температура в толще мышц достигает 0— 1 °С. Размораживать мясо можно быстро и медленно. Если на предприятии имеются холодильные камеры, производят медленное размораживание при температуре от 0 до 6—8 °С и относительной влажности воздуха 90—95 %, в течение двух—пяти суток. Быстрое размораживание проводят в цехе при температуре 20—25 °С и относительной влажности воздуха 85—-90 % в течение суток. Размораживание заканчивают при достижении в толще мышц температуры —1,5...—0,5 °С. С целью уменьшения потерь мясного сока при последующей обработке размороженное таким образом мясо необходимо выдержать в холодильной камере при температуре 0—2 °С и относительной влажности воздуха 80—85 % в течение 24 ч.

**2. Обмывание и обсушивание.**

С туш срезают загрязненные места, ветеринарные клейма, мясо подвешивают на крючья и обмывают щеткой-душем или струей воды из брандспойта. Мясо можно мыть в ваннах с проточной водой при помощи травяных щеток. Для мытья используют воду температурой от 20 до 38 °С. В конце мойки туши охлаждают водой температурой 12—15 °С, а затем обсушивают при помощи циркулирующего воздуха температурой 1—6 °С.

**3 Разделка туш.**

Туши, полутуши или четвертины разделывают по определенным схемам в зависимости от вида мяса. Разделка туш состоит из следующих операций: деления на отрубы, обвалки отрубов, выделения крупных кусков мяса, их жиловки и зачистки. Отруб — мясокостная часть, отделяемая от туши в соответствии с принятой схемой разделки.

Обвалка — отделение мягких тканей от костей.

Жиловка и зачистка — освобождение мякоти от сухожилий, грубой поверхностной пленки, хрящей и излишнего жира. Тонкие поверхностные пленки и межмышечную соединительную ткань оставляют. Тонкие закраины обрезают для придания полуфабрикату правильной формы. В результате обвалки, жиловки и зачистки получают крупнокусковые полуфабрикаты, котлетное мясо, кости, хрящи и сухожилия.

**4. Разделка говяжьих полутуш или четвертин.**

Полутушу или четвертину говядины делят на части: лопаточная, шейная, грудинка, спинно-реберная (передняя четвертина), тазобедренная и поясничная (задняя четвертина).

*Деление полутуши на четвертины* производят по последнему ребру и между 13-м и 14-м позвонками. Все ребра остаются в передней четвертине. Для этого прорезают пашину против 13-го (последнего) ребра, затем по задней линии этого ребра прорезают мякоть до позвоночника, разрубая его по сочленению 13-го и 14-го позвонков. Лопаточную часть отделяют по ее контуру. Для этого перерезают мышцы, соединяющие лопаточную часть с грудинкой, надрезают мышцы, расположенные по линии, идущей от локтевого бугра к верхнему углу заднего края лопаточной части, и мышцы, лежащие по верхнему и переднему краям лопаточной части, затем лопаточную часть оттягивают от туловища и перерезают мышцы под плечевой и лопаточной костями. Шейную часть отделяют по линии, проходящей между последним шейным и первым спинным позвонками. Для этого прорезают мякоть до позвоночника по линии остистого отростка первого спинного позвонка до выступа грудины, затем перерезают сочленения последнего шейного позвонка с первым спинным позвонком. Грудинку отрезают по линии, идущей от конца первого ребра к концу последнего (в месте соединения хрящей с ребрами). Спинно-реберная часть остается после отделения лопаточной, шейной частей, грудинки и включает спинную часть длиннейшей мышцы спины (толстый край), подлопаточную часть и покромку. Передняя линия отделения проходит по прямой линии у последнего шейного позвонка; задняя — по последнему ребру и между последним спинным и первым поясничным позвонками; нижняя — по линии, идущей от конца первого ребра к концу последнего. Тазобедренную часть отделяют по линии, проходящей непосредственно перед

маклаком (бугром подвздошной кости) между последним поясничным и первым крестцовым позвонками и идущей по направлению к коленному суставу задней ноги. При этом прорезают по контуру ноги пашину и другие прилегающие мышцы в направлении

Поясничная часть — часть длиннейшей мышцы спины (тонкий край) с пашиной, остается после отделения от задней четвертины тухли тазобедренной части. Полученные части подвергают обвалке, выделяют крупнокусковые полуфабрикаты. Лопаточную часть для обвалки (рис.) кладут на стол наружной стороной вниз, срезают мясо и сухожилия с лучевой и локтевой костей. После этого разрезают сочленения этих костей с плечевой костью и отделяют их, затем срезают мясо с краев плечевой кости, разрезают и разламывают сочленения с плечевой костью, отделяя лопаточную кость. После отделения лопаточной кости вырезают из мяса плечевую кость. От полученной мякоти отрезают жилистую часть, снятую с лучевой и локтевой костей. Остальную мякоть разрезают на два больших куска — плечевую часть, отделенную от плечевой кости и задней кромки лопаточной кости, и заплечную часть, снятую с лопаточной кости. Эти части жилуют и зачищают, выделяя плечевую (трехглавая мышца плеча клинообразной формы) и заплечную части. Шейную часть отделяют, срезая мясо целым пластом, стараясь полностью отделить его от позвонков. При жиловке удаляют сухожилия и остатки надкостницы. Для обвалки спинно-реберной части сначала прорезают мякоть вдоль позвоночника по остистым отросткам до основания ребер, а затем постепенно срезают мякоть с ребер целым пластом. Снятую мякоть разделяют на подлопаточную часть, толстый край, покромку.

У толстого края отделяют все прилегающие мышцы и сухожилия, включая поверхностное блестящее сухожилие. В зачищенном виде толстый край представляет собой пласт мяса неправильной прямоугольной формы, покромка — тонкий мышечный пласт прямоугольной формы, подлопаточная часть — пласт квадратной формы.

Поясничную часть длиннейшей мышцы спины срезают с поясничных позвонков. Снятый слой мякоти разрезают по линии, проходящей на 1 см ниже поперечных отростков, разделяя его на тонкий край и пашину, которые затем жилуют и зачищают. У тонкого края отделяют все прилегающие мышцы и сухожилия, включая поверхностное блестящее сухожилие. В зачищенном виде тонкий край представляет собой прямоугольный пласт мяса. Грудинку отделяют, срезая мясо одним пластом с грудной кости и реберных хрящей. При обвалке тазобедренной части у берцовой кости, начиная с наружного ее конца, подрезают мясо и сухожилия, перерезают сочленения этой кости с бедренной костью, после чего отделяют берцовую кость, срезают с нее мясо и сухожилия, затем отделяют подвздошную кость и, срезая мясо с кости, отделяют ее. Далее мясо разрезают вдоль бедренной кости и отделяют мышцу (полуперепончатую), расположенную с задней стороны кости (внутренний кусок), после чего вырезают бедренную кость. Остальную мякоть разрезают натри части: боковую, наружную, верхнюю.

В результате обвалки, жиловки и зачистки говяжьих полутуш получают следующие крупнокусковые полуфабрикаты: лопаточную часть (плечевую и заплечную), мякоть грудинки, спинную часть (толстый край), подлопаточную часть, покромку, пашину, вырезку, поясничную часть (тонкий край), верхний, внутренний, боковой и наружный куски тазобедренной части.

Котлетное мясо представляет собой мякоть шейной части, пашину и обрезки, получившиеся при обвалке, жиловке и зачистке крупнокусковых полуфабрикатов, а также покромку от туш II категории. Содержание соединительной ткани в котлетном мясе должно быть не более 10 %, жировой ткани -— также не более 10 %. Разделка туш мелкого скота (свиных, бараньих). Разделка свиных полутуш и бараньих туш состоит из тех же операций, что и при разделке туш говядины, но схема разделки иная. При разделке туши свинины и баранины расчленяют на следующие отрубы: лопаточную часть, шейную часть, корейку, грудинку, тазобедренную часть. У свинины предварительно отделяют вырезку. Вначале туши делят поперек на две части: переднюю и заднюю. Линия деления проходит по контуру задней ноги, по тазовой кости, между крестцовым и поясничным позвонками. От передней части отделяют лопаточную часть так же, как и от говяжьих туш, а затем у бараньих туш отрубают шейную часть между последним шейным и первым спинным позвонками. Корейку и грудинку получают из оставшейся спиннореберной части, которую у бараньих туш предварительно разрубают пополам. Для этого вдоль спинных и поясничных позвонков, по обеим сторонам поперечных отростков, прорезают мякоть до основания ребер, после чего выделяют позвоночник, перерубая его поперечные отростки и ребра у их основания сначала с одной стороны, а затем с другой стороны позвоночника. После этого переднюю часть туши разрубают вдоль грудной кости на две половины. У них отрубают грудные кости и отделяют корейку от грудинки. Линия деления проходит поперек ребер, параллельно позвоночнику на расстоянии до 80 мм, т. е. длина ребер корейки не должна превышать 80 мм. У отделенной свиной корейки отрезают шейную часть по линии между четвертым и пятым ребрами. заднюю половину туши делят на две тазобедренные части, разрубая или распиливая кости таза и крестцовые позвонки в продольном направлении. полученные отрубы подвергают обвалке и жиловке. У свинины перед обвалкой со всех частей туши срезают шпик, оставляя на мясе слой его не более 10 мм. Обвалку и жиловку лопаточной и тазобедренной частей свинины и баранины производят так же, как и говядины. Корейку полной обвалке не подвергают. С поясничной части корейки срезают поперечные отростки позвонков, оставшиеся р ебра не вырезают, закраины срезают, а с внешней стороны корейки удаляют сухожилия. У бараньей корейки

отрезают часть с первого по четвертое ребро, которая непригодна для нарезки порционных полуфабрикатов.

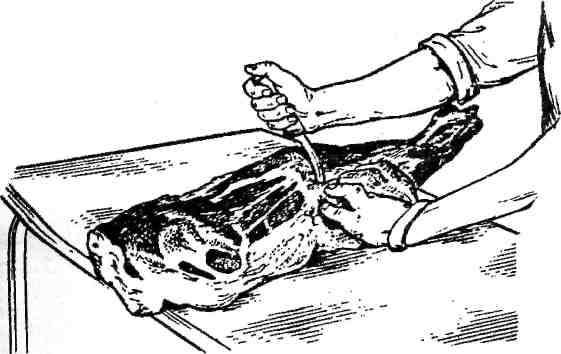
Корейка (крупнокусковой полуфабрикат) представляет собой спинную и поясничную части с реберными костями не более 80 мм и с прилегающими к ним мясом и жиром, без спинных и поясничных позвонков, а также поперечных отростков. Грудинку полной обвалке не подвергают, ребра сохраняют, грудную кость, если она не была вырублена при делении туши на части, срезают. Грудинка как крупнокусковой полуфабрикат представляет собой часть туши с реберными костями, оставшуюся после отделения корейки, без грудной кости; у баранины — без жилистой части пашины, у свинины — без сосковой и паховой частей. Полученные крупнокусковые полуфабрикаты могут быть использованы целиком для приготовления блюд или для нарезки порционных и мелкокусковых полуфабрикатов Из котлетного мяса приготовляют блюда из рубленого мяса, всех частей туши срезают шпик, оставляя на мясе слой его не более 10 мм. Обвалку и жиловку лопаточной и тазобедренной частей свинины и баранины производят так же,

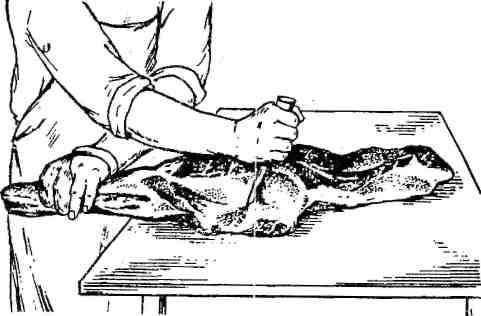
как и говядины. Корейку полной обвалке не подвергают. С поясничной части корейки срезают поперечные отростки позвонков, оставшиеся ребра не вырезают, закраины срезают, а с внешней стороны корейки удаляют сухожилия. У бараньей корейки отрезают часть с первого по четвертое ребро, которая непригодна для нарезки порционных полуфабрикатов.

Корейка (крупнокусковой полуфабрикат) представляет собой спинную и поясничную части с реберными костями не более 80 мм и с прилегающими к ним мясом и жиром, без спинных и поясничных позвонков, а также поперечных отростков. Грудинку полной обвалке не подвергают, ребра сохраняют, грудную кость, если она не была вырублена при делении туши на части, срезают. Грудинка как крупнокусковой полуфабрикат представляет собой часть туши с реберными костями, оставшуюся после отделения корейки, без грудной кости; у баранины — без жилистой части пашины, у свинины — без сосковой и паховой частей.

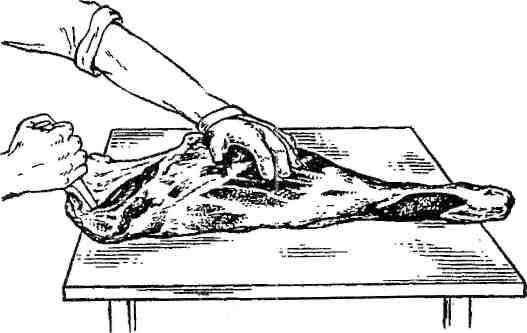
Полученные крупнокусковые полуфабрикаты могут быть использованы целиком для приготовления блюд или для нарезки порционных и мелкокусковых полуфабрикатов (табл.). Из котлетного мяса приготовляют блюда из рубленого мяса отделяют мясо с поверхности плечевой кости, причем нож идёт плашмя

**ОБВАЛКА И ЗАЧИСТКА ПЕРЕДНЕЙ И ЗАДНЕЙ ЧЕТВЕРТИНЫ**

****

****

**Отделение мышечной ткани с правой стороны плечевой кости**



**Отделение мышечной ткани с внутренней стороны тазовой кости**

**Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.**

***Ростбиф*** изготовляют из вырезки, толстого и тонкого краев. Их зачищают от поверхностных пленок, а вырезку от сухожилий. Для равномерного прогрева полуфабрикат формуют из двух вырезок, складывая головку с хвостиком и перевязывают шпагатом. Иногда полуфабрикат оборачивают тонким пластом шпика.

***Тушеное мясо*** приготовляют из верхнего, внутреннего, бокового, наружного кусков тазобедренной части массой 1,5-2 кг.

***Шпигованное мясо*** готовят из тех же частей что и тушеное. Перед тепловой обработкой мясо шпигуют с помощью шпиговальной иглы или ножа вдоль волокон морковью или белыми кореньями.

***Отварное мясо*** приготовляют из лопаточной, подлопаточной части, грудинки подкромки. Говядину, предназначенную для варки, нарезают на куски массой 1,5-2кг.

**Требования к качеству**

Внешний вид – куски мяса правильной формы

Цвет- соответствует виду мяса

Запах – без постороннего , свежий

**Вопросы для закрепления**

1. Из каких последовательных операций состоит механическая кулинарная обработка мяса ?

2. Как размораживают мясо?

3. Какие части мяса необходимы для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса ?

4.Из каких основных тканей состоит мясо ?

5.Каковы признаки доброкачественного охлажденного мяса ?

6.в каком виде поступает мясо на предприятия общественного питания ?

**Задание по составлению отчёта**

1. Указать виды полуфабрикатов из мяса

2. Дать оценку качества полуфабрикатов

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование  полуфабрикатов | Требования  к качеству | Замечания | Оценка |
|  |  |  |  |

5. Защита \_\_\_\_\_\_\_\_ ( оценка)

**Домашнее задание**

Написать ассортимент мясных полуфабрикатов , выпускаемых промышленностью. Требования к качеству , хранению и транспортировке мясных полуфабрикатов.

**Критерии оценки по выполнению лабораторных работ**

**Требования к выполнению и оформлению лабораторной работы**

1. Наличие завершенного, оформленного в соответствии с требованиями к выполнению лабораторных работ:

o Титульный лист с названием работы

o Цель работы

o Содержание работы

o Описание инструментов, инвентаря, посуды

o Подробные теоретические сведения технологии приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд

o Порядок выполнения работы

o Требования к качеству полуфабрикатов из мяса для сложных блюд

o Выполненные задания по составлению отчёта

o Практическое выполнение работы – приготовление полуфабрикатов из мяса для сложных блюд

o Современные требования к приготовлению полуфабрикатов.

**Оценка «5»**

Если студент имеет отчет, оформленный в соответствии с п.1 правильно отвечает на предложенные преподавателем вопросы, правильно отвечает на дополнительные вопросы по теме лабораторной работы. Практическое выполнение работы правильное, в соответствии с требованиями.

**Внешний вид –** полуфабрикат, не имеющий отклонений от требований стандарта,

**Цвет-** полуфабрикат, не имеющий отклонений по цвету от требований стандарта,

**Запах** - полуфабрикат - не имеющий отклонений от требований стандарта, **Консистенция**- плотная, упругая, при надавливании возвращается в исходное положение

**Оценка «4»**

Если студент имеет отчет, оформленный в соответствии с п.1, правильно отвечает на предложенные преподавателем вопросы по теме лабораторной работы. При практическом выполнение работы имеются незначительные ошибки.

**Внешний вид** – полуфабрикат, имеющий незначительные отклонения в оформлении и форме нарезки.

**Цвет-** в соответсвии с видом мяса

**Запах**- имеющий незначительные отклонения по запаху (незначительный, не свойственный запах),

**Консистенция** - плотная, упругая, при надавливании медленно возвращается в исходное положение

**Оценка «3»**

Если студент имеет отчет, оформленный в соответствии с п.1, правильно отвечает на предложенные преподавателем вопросы по теме лабораторной работы. При практическом выполнение работы имеются значительные ошибки.

**Внешний вид** - полуфабрикат, имеющий значительные отклонения в оформлении (небрежность) и форме нарезки.

**Цвет-**полуфабрикат, имеющий значительные отклонения по цвету, но допущенные к реализации без переработки

**Запах**- полуфабрикат, имеющий значительные отклонения по запаху, но допущенные к реализации

**Консистенция -** плотная.